

Äpfel im Bierteig bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Mehl, 2 Eigelb, 0,25 Teelöffel Salz, 1 geriebene Muskatnuss, 125 ml Bier, 3 Äpfel.

Die Vorbereitungen:

Äpfel schälen und in mittelgroße Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Für Teig:

Mehl, Eigelb, Salz, Muskatnuss, Bier cremig verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und mit dem Schneebesen unter den Teig heben.

Zubereitung: Dann die Apfelstücke in den Teig geben, abtropfen lassen und bei 180 °C in der Friteuse erhitzen.